MANDOLINE

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNEL
PROFESSIONAL VEGETABLE SLICER / BERUFLICHER GEMÜSESCHNEIDER
PROFESIONAL CORTA VERDURAS / AFFETTA VERDURE PROFESSIONALE



6
8
5
3
1
10
4
2
19
2

7
Réf. 10 201

16
Réf. 303CH

17
Réf. 304CH

6
Réf. 30300

Réf. 196CL

14
Réf. 10644

15
Réf. 11660

13
Réf. 19638

3
Réf. 176CL



Coupe-légumes “Mandoline” de marque “BRON”

NOUS RECOMMANDONS LA LECTURE ATTENTIVE ET COMPLÈTE DE CE MODE D’EMPLOI, QUI A ÉTÉ RÉDIGÉ AFIN DE VOUS PERMETTRE D’ACQUÉRIR FACILEMENT LE MANIEMENT CORRECT DE LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE BRON-COUCKE.

La Mandoline Bron-Coucke se compose de :

• un châssis avec un pied repliable① livré avec un appui bord de table, équipé de patins antidérapants②

• une lame lisse ③ et une lame ondulée ④ fixes en acier inoxydable trempé, pour les coupes lisses et les coupes gaufrées

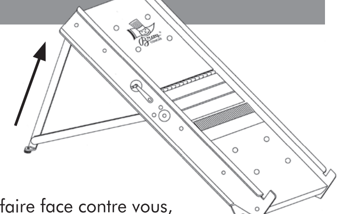
• un jeu de petites lames verticales⑤ à 2 largeurs (peignes), fixe, pour les coupes en bâtonnets

• un chariot protecteur en acier inoxydable⑥ ou un poussoir de sécurité en polycarbonate ⑦ livrés en option.





1 - MISE EN SERVICE



La seule opération à réaliser pour que la mandoline soit prête au service est la mise en place correcte du pied. Le pied est replié et doit donc être déplié comme indiqué sur la photo ci-contre. L'extrémité du pied vient se placer en appui sous le rebord de la grande plaque (avec logo).
Lors de l'utilisation, la mandoline ne doit pas faire face contre vous, mais devant vous. Dans ce cas, la manivelle se trouve à votre droite et le logo Bron-Coucke en haut et à l'endroit. Bien positionner le pied équipé de son appui au bord de votre plan de travail. Placer un petit plat en-dessous de la Mandoline pour récupérer les tranches.

2 - RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE COUPE

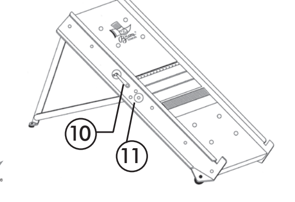
Il est tout à fait normal que les leviers de réglage d'épaisseur, lorsque la mandoline est neuve, soient légèrement durs à manœuvrer.
Toutes les coupes sont faites par réglage des trois parties importantes de votre mandoline :
- la grande plaque d'appui (8)
- la plaque lame ondulée (4)
- les petites lames verticales (5)

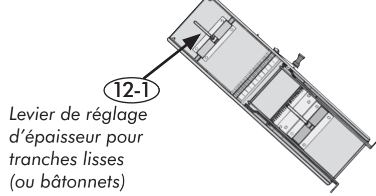
La grande plaque d'appui et la plaque lame ondulée sont montées et abaissées par leurs leviers respectifs qui sont placés sous chaque plaque.
Essayez de bouger les leviers pour vous rendre compte de la façon dont ils règlent les lames. Les petites lames verticales sont réglées par la manivelle pour sélectionner la largeur de coupe désirée. Il convient de sortir le bouton de la manivelle (10) de son ergot (11) en tirant légèrement vers vous et de le faire glisser vers le bas. Suivant votre choix de coupe, il vous suffira de repositionner le bouton de la manivelle dans le logement du haut (pour de petits bâtonnets) ou du bas (pour de larges bâtonnets).

IMPORTANT : la grande plaque d'appui doit être levée au maximum à chaque fois que vous manœuvrez la manivelle de façon à éviter tout dommage aux petites lames.

> Tranches lisses

Elles s'effectuent sur la lame lisse (3) qui est affûtée comme un rasoir.
Désactiver d'abord les petites lames verticales (5) en montant la grande plaque d'appui (8) au maximum et désengager ensuite la manivelle (10) en la laissant pendre.
Neutraliser la coupe gaufrée : la plaque lame ondulée (4) doit être abaissée à l'aide du levier correspondant (12-1) , régler son épaisseur à 0, de façon à ce que les légumes passent dessus sans être coupés.
Régler l'épaisseur de coupe lisse, en abaissant ou en montant la grande plaque d'appui, à l'aide du levier correspondant.
• Petite épaisseur : pour les chips, lanières de courgettes, fines rondelles, etc.
• Moyenne épaisseur : pour les gratins, les pommes soufflées, les carottes Vichy, rondelles de concombres, etc.
• Grande épaisseur : grosses tranches de légumes (quand la grande plaque d'appui est au plus bas, les tranches sont très épaisses).





Levier de réglage d'épaisseur pour tranches lisses (ou bâtonnets)

> Bâtonnets

Ils s'effectuent par combinaison des petites lames verticales et de la lame lisse.
Neutraliser la coupe gaufrée à l'aide du levier correspondant. Le légume ne devra pas être coupé par la lame ondulée, régler l'épaisseur de coupe à 0.
Monter la grande plaque d'appui **au maximum**, clipser la manivelle sur l'un des deux ergots selon la largeur souhaitée des bâtonnets.
Régler ensuite l'épaisseur de coupe des bâtonnets en rabaissant la grande plaque d'appui à l'aide du levier correspondant.

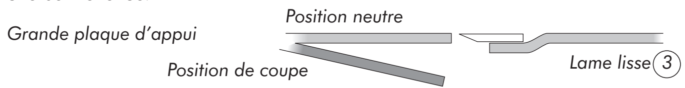
Levier de réglage d'épaisseur pour bâtonnets (ou tranches lisses) (12-1)



Utiliser le chariot ou le poussoir chaque fois que possible pour éviter tout danger de coupures, la mandoline étant équipée de lames très tranchantes.

> Coupes gaufrées *(tranches ondulées)*

Elles s'effectuent sur la lame ondulée (4).
Désactiver d'abord les petites lames verticales en montant la grande plaque d'appui au maximum et désengager ensuite la manivelle en la laissant pendre. Puis abaisser la grande plaque d'appui, régler l'épaisseur de coupe lisse à 0 de façon à ce que les légumes puissent glisser dessus sans être coupés. Régler ensuite l'épaisseur de coupe gaufrée à l'aide du levier correspondant pour faire lever la lame ondulée. Vérifier que le sommet des dents soit à environ 2 mm au-dessus de la plaque couteau central. La pression et le mouvement du légume seront appliqués avec la main bien à plat afin d'éviter les coupures.
À noter que des tranches ondulées nécessitent une certaine épaisseur afin d'avoir une bonne tenue.



> Les coupes en gaufrettes
(tranches présentant un quadrillage - trous)

Neutraliser la coupe lisse et la coupe en bâtonnets comme vu précédemment.
Régler l'épaisseur de coupe de la lame ondulée à environ 2 mm.
Un premier essai permet de déterminer si la lame est à la bonne hauteur. Après avoir coupé le légume une première fois sur la lame ondulée, tourner le légume de 90° pour la seconde tranche (la nouvelle tranche n'est pas quadrillée, c'est tout à fait normal) : tourner le légume de 90° avant chaque nouvelle tranche. Si vos tranches se déchirent c'est que l'épaisseur est trop faible et vous devrez monter la plaque lame ondulée. Si vos tranches n'ont pas les trous visibles, c'est qu'elles sont trop épaisses et vous devrez baisser la plaque lame ondulée. **Le principe de réalisation d'une coupe en gaufrettes repose sur le 1/4 de tour du légume avant chaque découpe.**

Des motifs différents peuvent être réalisés selon l'angle dont on tourne le légume avant chaque coupe.
Puisque le chariot protecteur en acier inoxydable ne peut pas être utilisé pour ces coupes, et selon le modèle de mandoline, nous conseillons vivement l'utilisation d'un gant textile anti-coupure.
(voir nos réf. GANT07 - GANT09)

(12-2) *Levier de réglage d'épaisseur pour coupes gaufrées*





Seul le poussoir universel en polycarbonate permet de couper des gaufrettes. Le chariot protecteur en acier inoxydable ne le permet pas.

FRAN AIS



3 - LA SÉCURITÉ

Selon le modèle que vous avez acquis, vous êtes en possession :
- soit du chariot protecteur en acier inoxydable
- soit du poussoir en polycarbonate

Ces deux accessoires sont faits pour réduire au maximum les risques de coupures des doigts.

> *Utiliser le chariot ou le poussoir chaque fois que possible pour éviter tout danger de coupures, la mandoline étant équipée de lames très tranchantes.*

> Utilisation du chariot en acier inoxydable (6)

Le chariot coulisse sur la mandoline comme sur des rails : il est prisonnier grâce aux rebords des côtés du châssis de la mandoline.

Pour le mettre en place, engager le chariot sur la mandoline en position de travail. Deux sens d'engagement sont possibles, le bon sens est lorsque l'articulation du chariot est engagée en premier.

Articulation

La grande plaque d'appui doit être en position basse (épaisseur de coupe déjà réglée) avant d'engager le chariot sur la mandoline. À défaut, le chariot pourrait rayer la surface de la grande plaque d'appui.

Disposer le légume à trancher dans la cage du chariot et rabattre le couvercle, qui comporte des ergots de maintien, sur le légume.

Ensuite, manœuvrer le chariot de bas en haut et de haut en bas, dans un mouvement régulier de va-et-vient, en appuyant régulièrement sur le couvercle afin de mettre en pression le légume. L'épaisseur de coupe aura été réglée au préalable.

> Utilisation du poussoir universel en polycarbonate (7)

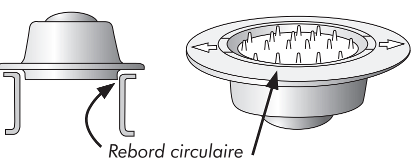
Le poussoir s'utilise comme une deuxième main, intermédiaire entre les lames de la mandoline et votre propre main, évitant ainsi les coupures.

Il est complètement indépendant du châssis de la mandoline lors de son utilisation.

Ajuster l'épaisseur et le type de coupe souhaités.

Piquer le légume sur les piques en inox du poussoir. Saisir le poussoir et couper le légume sur la mandoline en exerçant une pression continue sur le chapeau du poussoir avec la paume de la main. Ainsi après chaque tranche, le légume est prêt pour la tranche suivante.

En fin de coupe, le poussoir vient se loger entre les deux côtés de la mandoline grâce à un rebord circulaire.



4 - NETTOYAGE

La Mandoline Bron-Coucke est réalisée en acier inoxydable de haute qualité.

Elle peut se laver au lave-vaisselle. Cependant, un lavage sous l'eau courante est suffisant, ceci afin de prolonger la durée de vie des lames. En effet, les lames de la mandoline sont réalisées en acier inoxydable trempé et ne présentent pas la même résistance à la corrosion que le reste de l'appareil. Cette résistance peut varier en fonction du type de détergent utilisé dans le lave-vaisselle. De plus, l'utilisation prolongée du lave-vaisselle peut émousser les lames à la longue.

Le chariot en acier inoxydable et le poussoir en polycarbonate peuvent être lavés au lave-vaisselle.

> *Un lavage à l'eau chaude avant la première utilisation est fortement recommandé. • Un lavage après chaque utilisation est nécessaire et garantit une bonne hygiène de l'équipement.*



5 - ENTRETIEN RANGEMENT



Tenir l'appareil hors de portée des enfants et en général des personnes non habilitées à s'en servir.

La mandoline est conçue pour nécessiter un minimum d'entretien.
Toutefois, il convient de la nettoyer à grande eau après chaque usage pour éliminer les fécules et jus indésirables qui, en séchant, peuvent rendre les surfaces "collantes".
Laisser sécher (ou mieux : essuyer soigneusement avec un torchon propre) et entreposer dans un endroit à l'abri de l'humidité.
Avant chaque nettoyage, neutraliser les parties coupantes : le risque de coupure et le risque d'abîmer le fil des lames seront ainsi réduits au maximum.
Éviter de nettoyer la mandoline avec des instruments qui pourraient détériorer le fil des lames.
Seule la lame lisse est réaffûtable. Elle se réaffûte sur une pierre à huile.

Vérifier périodiquement le serrage des écrous de l'appareil.
Ranger l'appareil dans un endroit précis, de préférence suspendu et surtout éviter de le "coincer" entre deux matériels lourds (incidents de plonge).
En respectant ces consignes, vous conserverez pendant des années votre mandoline en parfait état de fonctionnement.
Vous trouverez toutefois dans le paragraphe suivant la liste des pièces de rechange disponibles chez votre revendeur habituel.

6 - PIÈCES DE RECHANGE

(1) Réf.180CL - Pied + appui de table + 2 vis + 2 écrous
Réf.181CL - Appui bord de table
(4) Réf. 126CL - Plaque lame ondulée
(8) Réf. 146CL - Grande plaque d'appui
(3) Réf. 176CL - Lame lisse
(10) Réf. 183CL - Manivelle
(2) Réf. 190CL - Patin anti-dérapant
Réf. 196CL - Kit visserie diverse
(13) Réf. 19638 - Jeu de couteaux 38 lames (10 mm et 3 mm)
(14) Réf. 10644 - Jeu de couteaux 44 lames (7 mm et 3 mm)
(15) Réf. 11660 - Jeu de couteaux 60 lames (4,5 mm et 2 mm)
(16) Réf. 303CH - Poignée chariot plastique
(17) Réf. 304CH - Poignée chariot bois verni
(6) Réf. 30300 - Chariot de protection en acier inoxydable
(7) Réf. 10 201 - Poussoir universel en polycarbonate